



平成 21 年度新事業創出・販路開拓ネットワーク整備・活用等事業

2010 年 3 月 19 日発行

展示会・見本市レポート第70号

発行：全国商工会連合会

編集：(財)日本立地センター

協力：全国イノベーション推進機関ネットワーク

HOTERES JAPAN 2010[]

ホスピタリティ産業の新たな価値創造に挑戦する

会 期	2010年2月23日(火)～26日(金)
会 場	東京ビッグサイト
主 催	日本能率協会、日本ホテル協会、国際観光旅館連盟、日本観光旅館連盟、 国際観光日本レストラン協会、国際観光施設協会
後 援	観光庁、農林水産省、東京都、国際観光振興機構、日本貿易振興機構
事 務 局	http://www.jma.or.jp/hcj
出展者数	806社
同時開催	第31回フード・ケータリングショー、第10回厨房設備機器展
次回開催予定	2011年2月22日(火)～25日(金)



発行：全国商工会連合会 企業支援部 市場開拓支援課 03-3503-1256

編集・問い合わせ：(財)日本立地センター 新事業支援部 03-3518-8964

ブース細見

羊肉ラムの加工食品で東京市場を開拓

出 展 目 的 :東京市場の開拓

代表商品の価格:「サフォークモモハム」(1kg) = 9,500円(税込み)

北海道士別市のかわにしの丘しずお農場 (<http://www.shizuo-farm.com>) は、東京でハム、ソーセージなど羊肉ラムの加工食品を売り込むため出展。

同農場は親会社の建設会社が夏場に公共事業が減るため、地域の雇用対策として5年前に設立したもの。士別市が町おこしのため1972年から奨励してきた牧羊産業が低迷してきたことも、新規参入するキッカケだったという。

昨年からはハム、ソーセージ、ジャーキーおよびカレーやミートソース、チャウダースープといったレトルト食品などラムの加工食品を製造・販売するとともに、昨年12月には東京事務所を開設した。

ホテル、レストランへの営業活動を展開中。



インテリア向け漆塗りパネル市場を開拓

出 展 目 的 :販路開拓

代表商品の価格:「自然紋パネル 水紋」(1㎡・設計価格) = 88,000円(税別)

東京・町田市のDUCO (<http://www.duco.co.jp>) は、漆(うるし)塗りを活用したガラスのパネルなど、インテリア用品の販路を開拓。

うるしの需要が減少し、産地が衰退しつつあるのをみて、新規分野開拓のため20年前に会社を設立。たまたま漆塗りの食品が壊れる原因が素材にあると考え、ガラスやチタンなどの素材を使ったインテリア用品を商品化した。

地域活性化に貢献するため、輪島、鯖江など漆の産地と連携していくという。展示会には販売会社と共同出展した。

漆の塗り直し箸の市場を開発

出 展 目 的 :市場開発

代表商品の価格:漆の塗り直し箸「細身鉄木」(1膳) = 150円(税別)

東京・日本橋馬喰町の川上商店 (<http://www.kawakamishoten.co.jp>) は、漆を塗り直した箸の市場を開発。

馬喰町でも数少ない箸を製造・販売する創業105年の老舗で、1952年に法人化した。環境意識が高まってきたことを背景に、割り箸から繰り返し使える漆塗りの箸の需要が伸びているという。

漆の箸を塗り直し再利用する事業をはじめたのは、10年前にレストランから表面が傷んだ漆の箸を塗り直すことが可能かどうか、問い合わせがあったことがキッカケ。塗り直すと一膳300円の箸が半額になるという。

2009年から展示会を活用して市場開発中。



ホタテ殻パウダー入り和紙クロスを販売

出 展 目 的 :販路開拓

代表商品の価格:「美濃和紙クロス」(1m当り) = 9,000円(税別)

岐阜県羽島郡のアーテック (<http://www.yu-zen.co.jp>) は、和紙にホタテの殻のパウダーをすき込んだ「美濃和紙クロス」の販路を開拓。

同社は1986年に創業し、1990年に法人化した和紙のテーブルウェア、障子紙などの内装材を事業の柱にする和紙製品の製造・販売会社。美濃和紙クロスは和紙を原料に、産業廃棄物として処理されてきたホタテの殻をパウダーにしてすき込んだ生地。

ホタテ殻のパウダーには、化学物質を吸収・分解する効果があるという。

「遊ZEN」のブランド名でホテルや温泉旅館、和風レストランなどの販路を開拓。同展には10年以上出展している。

プラスチックと陶器のはめ込み式食器を提案

出 展 目 的 : 販路開拓

代表商品の価格:「茶碗蒸しの素」(1パック・500g・濃縮タイプ) = 350円(税別)

福井県吉田郡のフレッグ食品工業 (<http://www.fregg-foods.co.jp>) は、茶碗蒸しなどの食品が入ったプラスチック容器のまま陶器にはめ込める嵌合(がんごう)食器「和味(なごみ)」の販路を開拓。

同社は1971年に設立した鶏卵と豆乳加工品の製造・販売会社。日本の食文化が茶碗蒸し、刺身、デザートなどの料理や惣菜をプラスチック容器に入れたまま食卓に出すことが多くなり、「味気ないものになっている」と感じたことが事業化のキッカケ。

そこで陶器・プラスチック容器メーカー、デザイナー、フードプランナーらとプロジェクトチームを編成、「和味フーズシステム」の開発に取り組む。商品化したのはプラスチック容器と陶器の二重容器で、陶器は愛知、岐阜、滋賀各県の産地から調達。

百貨店、スーパーマーケット、加工食品メーカーにシステムの提案営業をする。



ホテル向けフェアトレード商品の販売強化

出 展 目 的 : 販路開拓

代表商品の価格:「カレーの壺」(瓶・180g) = 609円(税込み)

東京・目黒区のプレス・オルターナティブ (<http://www.p-alt.co.jp/asante>) は、社会貢献を目的に海外の農産物の加工食品と衣類の販路を開拓。

元銀行員の創業者が社会起業家として1986年に発展途上国の農産物や繊維製品を輸入することで、発展途上国の成長に貢献する会社を設立。約30ヶ国から1,000点に上る農産物を輸入。「フェアトレードショップ」で販売。

10年前から国内農業の耕作放棄地が増えてきたことを憂慮し、耕作放棄地を購入するとともに、若者を農業で起業させる事業活動を展開。一部の農産物は国内で委託加工して販売する。カタログ販売による直販が中心だが、ホテル、レストランにも積極的に販売する。販売網を広げるため展示会でのPR活動に力を入れる。